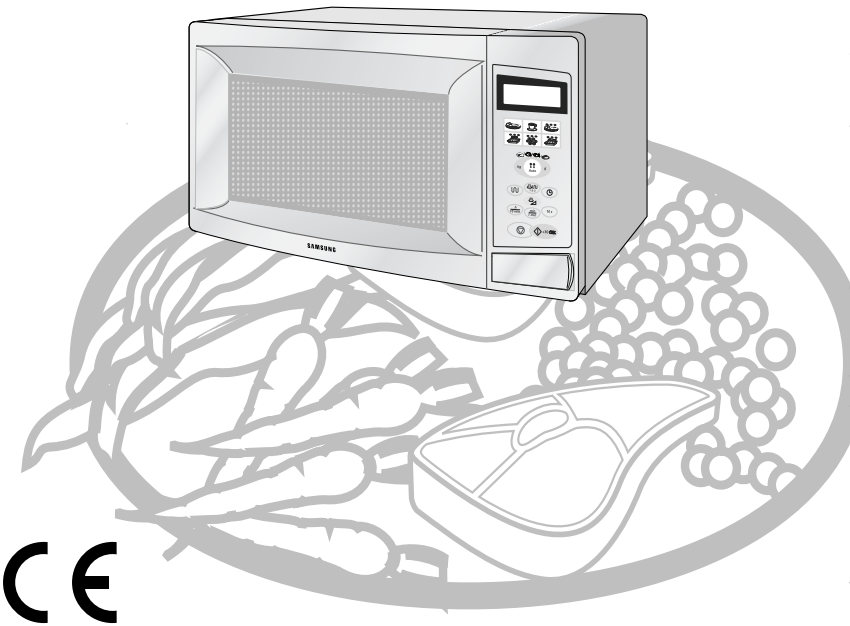
SAMSUNG

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

G2736N

Údaje o varení a pečení sú informatívne.
Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju platnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



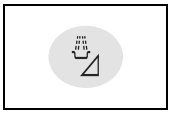
CE

Rýchly sprievodca s náhľadom 2
Rúra 3
Príslušenstvo 3
Ovládací panel 4
Používanie tejto používateľskej príručky 4
Bezpečnostné opatrenia 5
Čistenie mikrovlnnej rúry 6
Nastavenie času 7
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 7
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 8
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov 8
Varenie/prihriatie 9
Úrovne výkonu 9
Zastavenie varenia 9
Nastavenie času varenia 10
Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia 10
Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia 10
Používanie funkcie automatického rozmrazovania 11
Nastavenia automatického rozmrazovania 11
Výber príslušenstva 12
Grilovanie 12
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu 12
Viacstupňové varenie 13
Vypínanie signalizácie 14
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry 14
Sprievodca náčiním na varenie 15
Sprievodca varením 16
Čistenie mikrovlnnej rúry 23
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry 23
Technické údaje 24

Rýchly sprievodca s náhľadom

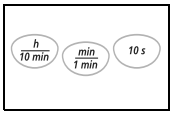
SK

Ak chcete uvarit' trochu jedla

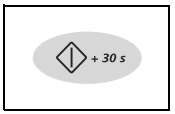


1.

Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.



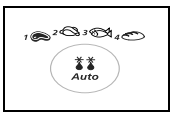
2. Vyberte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlo
10 min. 1 min 10 s



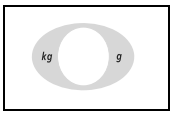
3.

Výsledok: Varenie sa spustí.
Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

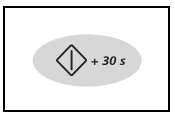
Ak chcete rozmrazit' trochu jedla



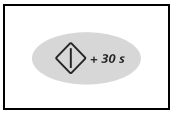
Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Auto** ( ) podľa typu jedla, ktoré chcete rozmrazit'.



kg

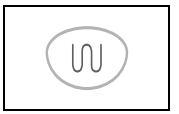


Ak chcete pridat' dodatočnú minútu

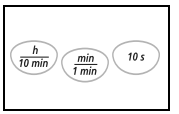


Jeden alebo viackrát stlačte **+30 s** pridali dodatočných 30 sekúnd.

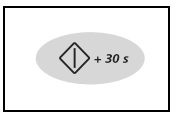
Ak chcete grilovat' trochu jedla



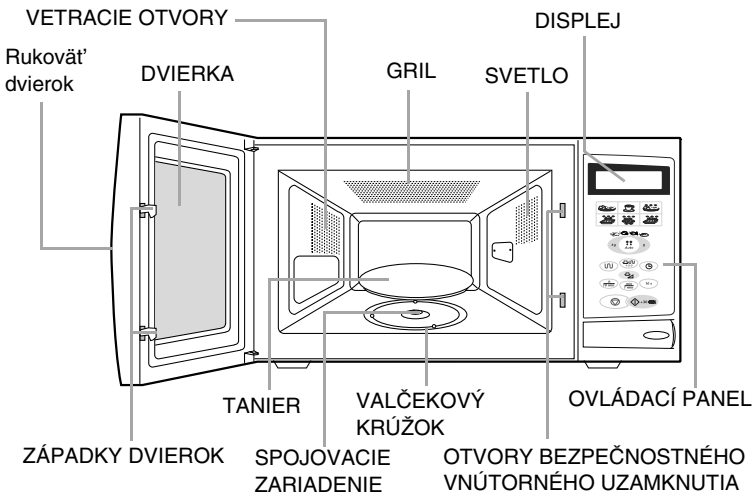
tlačidlo , nastavenie času (
tlačidlo .



Stlačte tlačidlo . Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá

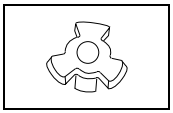


Rúra

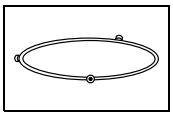


Príslušenstvo

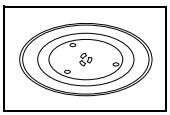
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použit' rôznym spôsobom.



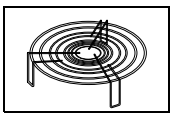
Spojovacie zariadenie
motora v základnej časti rúry.
Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanierom.



Valčekový krúžok
rúry.
Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



Tanier
jeho stred musí byt' upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrat' , aby sa vyčistil.

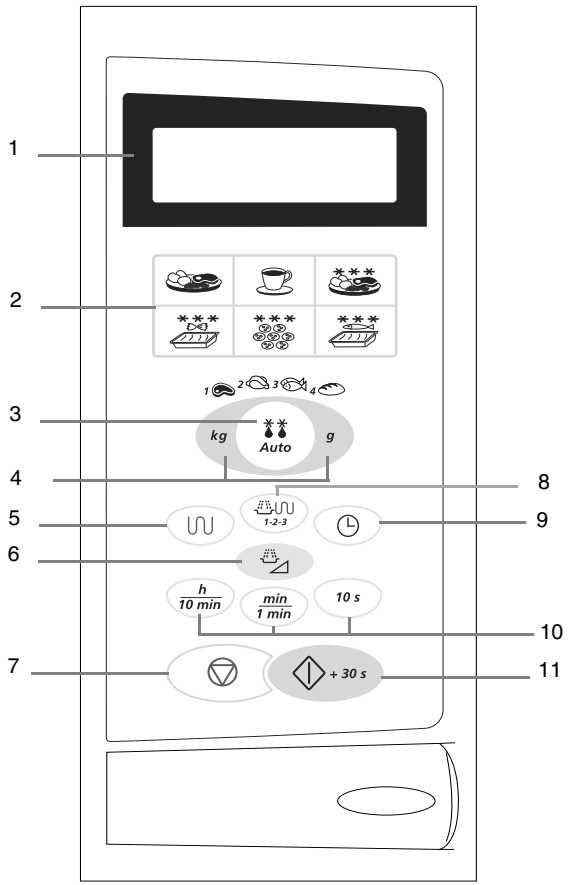


4. Kovový stojan
Účel: Kovový stojan môžete použit' pri grilovaní a kombinovanom varení.

☛ **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

SK

Ovládací panel



5.

PRIHRIEVANIA/VARENIA
VÝBER FUNKCIE
AUTOMATICKÉHO
ROZMRAZOVANIA

6.

MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

7.

(ZASTAVI /ZRUŠI)

8.

REŽIMU

9.

Používanie tejto používateľskej príručky

Zakúpili ste si mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho hodnotných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.

Dôležité **Poznámka** **Upozornenie**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládat' rúru s otvorenými dvierkami, upravovat' bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladat' do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu.
Je obzvlášt' dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok, tesnení dvierok a tesniacich povrchov
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) napájacieho kábla

(d) Rúru nemôže nastavovat' ani opravovat' ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

NEPOUŽÍVAJTE

- kovové nádoby
- jedálenské súpravy so zlatou alebo striebornou dekoráciou
- grilovacie ihly, vidličky atď.

Dôvod: Môže sa vyskytnút' elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodit' rúru.

NEZAHRIEVAJTE

- vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháre a nádoby
  Príklad) Poháriky s detskou stravou
- vzduchotesne uzatvorené jedlo.
  Príklad) vajíčka, orechy v škrupinách, paradajky

Dôvod: Zvýšenie tlaku môže spôsobit', že vybuchnú.
Tip: Odstráňte viečka a prepichnite šupky, sáčky atď.

NESPÚŠ AJTE

Dôvod: Môžu sa poškodit' steny rúry.
Tip: Počas celej doby nechajte v rúre pohárik s vodou.
Voda v prípade nechceného spustenia prázdnej rúry absorbuje mikrovlnné žiarenie.

NEZAKRÝVAJTE

Dôvod: Látky alebo papier sa môžu vznietit', pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.

VŽDY

Dôvod: Niektorý kuchynský riad absorbuje mikrovlnné žiarenie a teplo sa vždy prenáša z jedla na riad. Riady sú preto veľmi horúce.

NEDOTÝKAJTE

Dôvod: Tieto steny môžu byt' dostatočne horúce, aby ste sa o ne popálili aj po skončení varenia, a to aj napriek tomu, že to tak nevyzerá. Nedovoľte, aby sa horľavý materiál dostal do kontaktu s ktoroukoľvek vnútornou čast'ou rúry.

- v rúre neskladujte horľavé materiály
- odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových sáčkov
- nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín
- ak si všimnete dym, dvere rúry nechajte zatvorené a vypnite, prípadne odpojte rúru od siet'ového napájania

- Po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnat' teplota.
- Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
- Dávajte pozor, keď narábate s nádobou po zohrievaní. Môžete sa popálit', ak je nádoba príliš horúca.
- Existuje tu riziko oneskoreného vyvretia.
- Aby ste zabránili oneskorenému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestnit' plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešat' ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.
  Dôvod: Počas ohrievania kvapalín sa môže bod zovretia oneskorit'; to znamená, že nápoj môže vyvriet' po vybratí nádoby z rúry. Môžete sa obarit'.
- V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo plet'ové mlieka.
- Nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj.
- Pred daním detskej stravy alebo mlieka diet'atku teplotu.
- prípade prehriatia môže fľaška vybuchnút'.

- Siet'ový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a siet'ový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
- Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený siet'ový kábel alebo zástrčku.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobit' obarenie.

Dôvod: Časti jedla alebo vyfrknutý olej sa môže zachytit' na stenách rúry alebo na podlahe a môže spôsobit' poškodenie farby a znížit' efektivitu rúry.

Bezpečnostné opatrenia (pokraèovanie)

Počas prevádzky môžete počuť „praskanie“ (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).
Dôvod**:** Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Počas varenia musíte z času na čas pozrieť do rúry, ak sa jedlo zohrieva alebo varí v jednorázových plastových nádobách, papierových nádobách alebo v inom horľavom materiály.

DÔLEŽITÉ

Malým deťom nemôžete
rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.

VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže prevádzkovať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

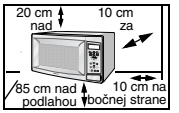
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:

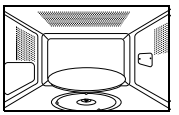
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru položte na plochý rovný povrch, ktorý je dostatočne silný, aby bezpečne uniesol váhu rúry.



vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou a 85 cm (33 palcov) nad zemou.



Nainštalujte valčekový krúžok a tanier.
Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

prístup k zástrčke.

✳ **Nikdy**
automaticky vypnúť. Zostane nefunkčná, kým sa dostatočne neschladí.

voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ohľadom výmeny kontaktujte vášho miestneho predajcu. Napájací kábel v IZRAELI je PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 a v NIGÉRII, GHANE, KENI A SPOJENÝCH ARABSKÝCH EMIRÁTOCH je PENCON(UD13A1).

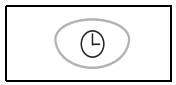
Neinštalujte
napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

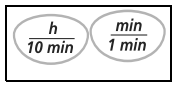
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobrazit' v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Musíte nastavit' hodiny, keď:

- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

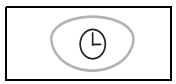
✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



Následne stlačte tlačidlo 🕒...
24-hodinovom zobrazovaní Raz
12-hodinovom zobrazovaní Dvakrát



h



🕒

aby sa spustili hodiny.
Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

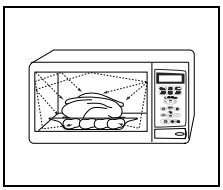
Mikrovlnnú rúru môžete použit' na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Okamžité prihriatie/varenie***
- ***Varenie***

Princíp varenia

•

rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.



palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.

receptu a vlastností jedla:

- Množstva a hustoty
- Obsahu vody
- Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)

•

Keďže sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj potom, keď ste jedlo vybrali z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a v tejto brožúrke sa preto musí dodržať, aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

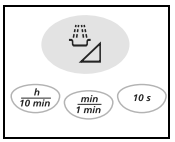
•

SK

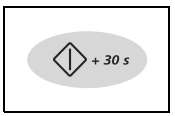
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovat', či rúra počas celej doby správne funguje. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela.

Najskôr umiestnite na tanier misku s vodou. Potom zatvorte dvierka.



stlačíte tlačidlo



Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala varit'.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre vo svojej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

◆

- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

- Sú dvierka úplne zatvorené?

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

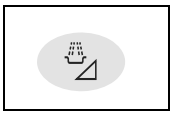
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas

kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

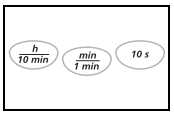
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje ako varit' alebo prihrievat' jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

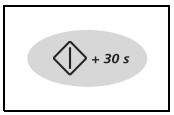
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



Výsledok: Zobrazí sa indikácia 750 W (maximálny varný výkon):
Opätovným stlačením tlačidla vyberte vhodnú úroveň výkonu, kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu na nasledujúcej strane.



varenia.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčat'.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

(750 W), jednoducho stlačte raz tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

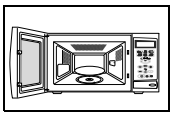
Môžete si vybrat' spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	GRIL
	750 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE ( )	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	950 W
KOMBINOVANÁ I ( )	600 W	950 W
KOMBINOVANÁ II ( )	450 W	950 W
KOMBINOVANÁ III ( )	300 W	950 W

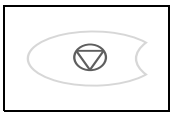
zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžit' čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastavit', aby ste skontrolovali jedlo.



Otvorte dvierka.
Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte .



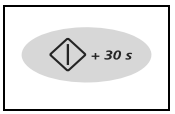
Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Varenie sa zastaví.
Ak si želáte zrušit' nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo ( ).

Pred spustením varenia môžete zrušit' ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Cancel (Zrušit')** .

SK

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšit' jedným stlačením tlačidla +30 s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.



Raz stlačte tlačidlo
chcete pridať.

počas varenia.

Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Pomocou funkcie okamžitého prihriatia a varenia sa čas varenia nastaví automaticky, takže nemusíte stlačit' tlačidlo ◇ . Môžete nastavit' počet porcií tak, že stlačíte príslušné tlačidlo okamžitého prihriatia a varenia toľkokrát, koľko je potrebné.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Stlačte tlačidlo
požadujete toľkokrát, koľko potrebujete.

Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí. Po skončení:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Príklad Raz stlačte tlačidlo , aby ste ohriali jednu šálku kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania okamžitého prihrievania a varenia.

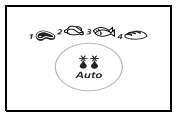
Jedlo / Tlačidlo	Veľkosť porcie	Trvanie	Odporúčania
Pripravené jedlo (chladené)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1 - 2 min.	Nalejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
jedlo	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Zapečené cestoviny	200 g 400 g	2 - 3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lasagne, cannelloni alebo makaróny.
Minikoláče/ minipizze	150 g (4 - 6 kusov) 250 g (7 - 9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.
Ryby v cestíčku	200 g 400 g	2 - 3 min.	Vložte zmrazené ryby v cestíčku do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.

Používanie funkcie automatického rozmrazovania

Funkcia automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovat' mäso, hydinu alebo ryby. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnost'.

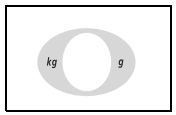
rúry.

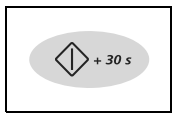
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



Výsledok: Zobrazí sa nasledujúca indikácia:

Stlačte tlačidlo
potravín, ktoré je potrebné rozmraziť. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.





Výsledok:

rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť'.

rozmrazovanie. Po skončení:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Jedlo môžete tiež rozmrazovat' manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie“ na strana 9.

Nastavenia automatického rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického rozmrazovania.

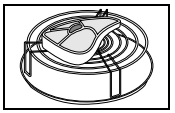
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a rybu umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód	Jedlo	Porcia	Trvanie	Odporúčania
1		200 - 1500 g	20 - 60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2	Hydina	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3	Ryba	200 - 1500 g	20 - 50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4	Chlieb/ koláč	125 - 625 g	5 - 20 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/ chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráť'te na strana 20.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, riady atď.



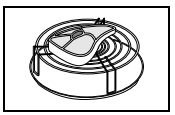
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnka), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnky a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

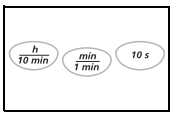
v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 15 .

Grilovanie

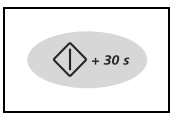
Gril vám umožní ohriať a opiecť jedlo rýchlo bez použitia mikrovlnnej energie. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

tlačidlo ⎍, nastavenie času (
tlačidlo ⏀.





Stlačte tlačidlo ⎍. Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



⏀

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

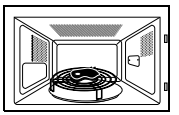
budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

budú veľmi horúce.



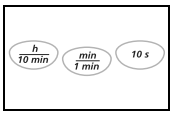
spodnej strane ovládacieho panela. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.

Combi ⏃⎍

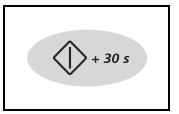
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
⏃⎍(režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W

⏃⎍

vyberte vhodnú **úroveň napájania**
nezobrazí príslušná úroveň výkonu.



varenia. Maximálny čas varenia je 60 minút.



⏀

Výsledok: Začne sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

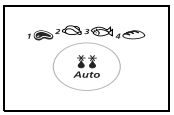
Viacstupňové varenie

SK

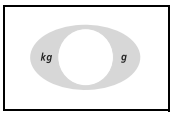
Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovať na varenie až v troch stupňoch.

Príklad: Želáte si rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovať rúru. Teda môžete rozmraziť a variť 500 g rybu v troch fázach:

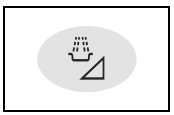
- ***Rozmrazovanie***
- ***Varenie I***
- ***Varenie II***



◊ ⁂

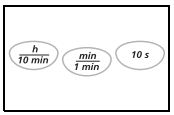


hmotnosť (500 g v príklade).



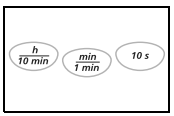
Režim mikrovlnnej rúry (I):

; ak je to potrebné, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu. (600 W v príklade)

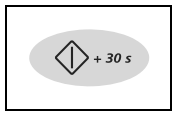


nastavte čas varenia (v príklade sú 4 minúty).

Režim grilu (II):



nastavte čas varenia (v príklade sú 5 minúty).
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



◊

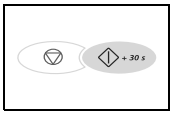
Výsledok: Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I,II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípať v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla. Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.

trikrát (jedenkrát každú minútu).

SK

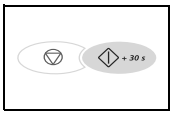
Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnúť' pípanie.



⏚ ◇

Výsledok: Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať'.



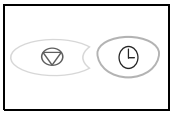
⏚ a ◇.

Výsledok: Rúra bude fungovať' s opätovne zapnutým pípaním.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

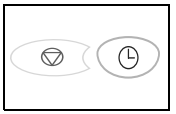
Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní "uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať', ju nebude môcť' náhodne ovládať'.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť'.



⏚ 🕒

Výsledok: Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať' žiadne funkcie).



⏚ a 🕒.

Výsledok: Rúru budete môcť' normálne používať'.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Pri výbere náčinia na varenie musíte byť preto opatrní. Ak je vaše náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	**Vhodné pre mikrovlnné žiarenia**	**Komentáre**
Hliníková fólia	✓ ✗	množstvách na zabránenie nadmernému uvareniu. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
		minút.
Čína a kamenina		glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu		mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
Polystyrénové šálkové nádoby		Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo sklenený tovar s kovovými pásikmi	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
Riad do rúry a na stôl		dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa použiť na zahrievanie jedla alebo kvapalín. Jemné sklo sa môže zlomiť alebo prasknúť, ak sa nečakane zahreje.
• Sklenené džbány	✓	Musí sa odpojiť kryt. Vhodné len na ohrievanie.
Riady		
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mraziakov	✗	
Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier		na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Nádoby		termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa použiť na zachytávanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mraziaku	✓ ✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nemôže byť nepriedušné. Ak je to potrebné, prepichnite vidličkou.
papier		vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓
✓✗

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné rúry spôsobujú, že sa molekuly v jedle rýchlejšie pohybujú. Rýchly pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo uvarí jedlo.

VARENIE

dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

počas minimálneho času—pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstátia.

	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
	150 g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	(1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením (pokračovanie)

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia a po varení príležitostne zamiešajte. Zakryte počas odstátia a následne poriadne nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
(predvarená)	250 g	750 W	17 - 18	5	studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	750 W	22 - 23	5	studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	750 W	18 - 19	5	studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	750 W	19 - 20	5	studenej vody.
Cesto	250 g	750 W	11 - 12	5	horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody – pozrite si tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho množstva času – pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte raz počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Posekajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

výkonu (750 W).

	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6½ - 7½	3	vody.
Mrkvy	250 g	5 - 6	3	prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5½ - 6 9½ - 10	3	veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4 - 4½	3	Nakrájajte cukiny na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	4½ - 5	3	polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	5 - 5½	3	
Hríby	125 g 250 g	1½ - 2 3½ - 4	3	Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5 - 6	3	Pridajte len 15 ml (1 čajovú lyžičku) vody.
Paprika	250 g	4½ - 5	3	
Zemiaky	250 g 500 g	5-6 9-10	3	na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	

Sprievodca varením (pokračovanie)

OHRIEVANIE

sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

sa prevarit' a vyschnút' skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

môžu ohrievat' pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievat' jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, je vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriat' (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania jedlo dobre zamiešajte alebo prevrát'te. Ak je to možné, pred servírovaním ho opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

– pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

OHRIEVANIE KVAPALÍN

Vždy umožnite odstátie aspoň počas 20 sekúnd potom, čo sa rúra vypla, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty. Ak je potrebné, zamiešajte počas ohrievania a VŽDY po ohrievaní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešajte pred, počas a po ohriatí.

OHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:
krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2 - 3 minúty. Opätovne zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:
nezakryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašku s cumlíkom, pretože fľaška môže vybuchnúť alebo sa prehriať. Pred odstátím dobre zamiešajte a opätovne pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania: cca. 37 °C.

POZNÁMKA:
Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Sprievodca varením (pokračovanie)

Ohrievanie tekutín a jedla

	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
(káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	750 W	1½ - 2 2 - 2½	1-2	a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	750 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním opätovne zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4 - 5	3	špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmrašťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	(napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne zamiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	300 g 400 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Mrazené hotové jedlo	300 g 400 g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	mikrovlnnej rúry s zmrazeným pripraveným jedlom (-18°C) na otočný tanier. Prepichnite fóliu alebo zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnnú rúru. Po ohriatí nechajte 4 minúty odstáť.

	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	hlbokého taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	hlbokého taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2 - 3	zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte aspoň 3 minúty odstáť. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

SK

ROZMRAZOVANIE

jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia na dokončenie rozmrazovania sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

potrebujú menší čas ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až - 20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nakrájané hovädzie mäso	500 g	10 - 12	5 - 20	tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou.
	250 g	7 - 8		Po polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne				
Hydina				
Kúsky kurať a	500 g (2 kusy)	12 - 14	15 - 40	kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1000 g	25 - 28		
Ryba				
Rybie prsty	250 g (2 kusy)	6 - 7	5 - 20	plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Úzke konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
	400 g (4 kusy)	11 - 13		
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6 - 7	5 - 10	okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Chlebové rolky (každá približne 50 g)	2 ks	1½ - 2	5 - 10	chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
	4 ks	3 - 4		
Hrianka/ sendvič	250 g	4 - 5		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	8 - 10		

Sprievodca varením (pokračovanie)

GRIL

dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

plastového kuchynského náčinia, pretože sa môže roztopiť.

sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.
DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie musí byť vodeodolné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť'). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinačný režim (mikrovlnné žiarenie + gril), uistite sa, že ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním

Predhrejte ohrevný prvok s funkciou grilu v prípade, keď grilujete čerstvé a mrazené jedlá.

jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
hrianok	4 ks (4 x 25 g)	5	Len grilujte	6 - 7	5 - 6	položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	3	grilujte	3 - 4	2 - 3	najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na podstavec.
Grilované paradajky	250 g (2 kusy)	5	300 W + gril	5½ - 6½	--	polovičky. Nasypte na ne soľ, korenie a trošku syra. Usporiadajte v kruhu na plytký sklenený tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na stojan.
Hrianka Hawaii	2 ks (300 g)	5	+ gril	7 - 9	--	vložte do hriankovača. Hrianky položte s plnkou (šunka, ananás, plátky syra) vedľa seba na podstavec. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Kuracie krídelká (chladené)	400 - 500 g (6 kusov)	5	+ gril	11 - 13	10 - 12	kúsky, ako napríklad kuracie krídelká alebo stehná s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu na stojan s kosťami smerom k stredu. Po grilovaní nechajte 2 - 3 minúty odstáť.

SK

Sprievodca grilovaním (pokračovanie)

jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
zemiaky	500 g	5	+ gril	10 - 12	--	polovičky a uložte do kruhu na podstavec s rozkrojenou stranou smerom ku grilu. Namažte rozkrojenú stranu olivovým olejom a koreninami. Po grilovaní nechajte 3 minúty odstáť.
Mrazené cestoviny	400 g	---	+ gril	14 - 16	3 - 4	cestoviny (-18 °C), napr. lasagne, tortelliny alebo canneloni do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na stojan.
Mrazené ryby v cestíčku	400 g	---	+ gril	16 - 18	3 - 4	cestíčku (-18 °C) vložte do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na podstavec.
Zmrazené kúsky pizze	250 g (8 ks)	---	+ gril	12 - 13	---	kúsky pizze (-18 °C) alebo malé plnené koláče do kruhu na stojan.
Zmrazený drobivý koláč	200 - 250 g (1 - 2 kusy)	---	300 W + gril	4 - 6	---	koláčiky (-18°C) vedľa seba na podstavec. Po rozmrazení nechajte 5 minút odstáť.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 750 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ ½ s použitím 750 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

sklenenej misky z ohňovzdorného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte Varte zakryté 10-12 minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárov so zakrútiteľnými vekami. 5 minút nechajte odstáť na veku.

výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté 6½ ½
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ ½
Nechajte ich 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Počas vyberania použite chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistit', aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

VŽDY
poriadne zatvárali.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viest' k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvnit' zariadenie a pravdepodobne mat' za následok nebezpečnú situáciu.

Poutierajte dosucha.

valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.

šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desat' minút pri maximálnom výkone.

NEROZLIEVAJTE **NIKDY**
nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že čiastočky:

- sa nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnút', aby sa predišlo zraneniam.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonat' niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonat' servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používat', ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávat' iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

je ju potrebné opravit' alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

bezprašné miesto.
Dôvod
rúre.

SK

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM my ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry G2736N značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**G2736N**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Gril Kombinovaný režim	1100 W 950 W 2050 W
Magnetron	
Vonkajšie Vnútorný priestor rúry	489 x 275 x 383 mm 330 x 187 x 320 mm
	Približne 14,5 kg
Hlučnos˙	42 dB(A)

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

SAMSUNG ELECTRONICS

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie